Máquina para hacer pan
HBM814_9

Manual de instrucciones

Gracias por haber seleccionado la calidad Carrefour. Este producto ha sido diseñado por un equipo de expertos y según la legislación vigente. Para más comodidad en el uso de su nuevo aparato, le aconsejamos leer atentamente este manual de instrucciones y conservarlo.

ÍNDICE

ÍNDICE 2
PRECAUCIONES DE SEGURIDAD ..... **¡Error! Marcador no definido.**
CONTENIDO DEL EMBALAJE 4
PANEL DE CONTROL 7
ANTES DE HORNEAR 9
PARA SELECCIONAR UN PROGRAMA 9
AJUSTE DEL TEMPORIZADOR 10
HORNEADO DE PAN 11
TIEMPOS DE PROGRAMAS Y HORNEADO 14
INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO 15
GUÍA PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 16
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 17
AVISO DE EXENCIÓN DE GARANTÍAS ..... **¡Error! Marcador no definido.**
MARCAS REGISTRADAS ..... **¡Error! Marcador no definido.**
RECICLAJE ..... **¡Error! Marcador no definido.**

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

• Después de desembalar la máquina para hacer pan, compruebe su estado para detectar cualquier deterioro que haya podido producirse en el transporte. Si es necesario, póngase en contacto con su proveedor.
• Coloque el electrodoméstico sobre una superficie seca, horizontal y resistente al calor.
• No coloque el electrodoméstico cerca de una cocina de gas, un horno eléctrico o cualquier otra fuente de calor.
• No coloque el electrodoméstico cerca de materiales inflamables, explosivos o gases

que puedan inflamarse.
• No obstruya las aberturas para el aire del electrodoméstico.
• Antes de enchufar el electrodoméstico, asegúrese de que la tensión y potencia de la red eléctrica de su hogar se corresponden con las que se muestran en las Hojas de datos de seguridad del material.
• No coloque el cable de red sobre esquinas afiladas ni cerca de objetos o superficies calientes. Eso podría dañar el aislamiento del cable.
• Para evitar que otras personas tropiecen con el cable, la máquina está equipada con un cable de red corto.
• Si necesita utilizar un cable alargador, asegúrese de que la tensión máxima del cable corresponda con la tensión de la máquina de hacer pan.
• Coloque el cable alargador de manera que nadie pueda tropezar con él o tirar de él accidentalmente.
• Este electrodoméstico no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o con un sistema separado de control remoto.

Indicaciones para el usuario
• Compruebe regularmente que el cable y el enchufe estén en buen estado. Si se dañase el cable suministrado, para evitar peligros debe ser reemplazado por el fabricante, uno de sus distribuidores, o una persona similarmente cualificada.
• Los niños que utilicen el electrodoméstico o estén en sus cercanías deben ser supervisados por un adulto.
• Este electrodoméstico cumple con los estándares de seguridad. Todas las inspecciones, reparaciones y labores de mantenimiento deben ser realizadas por un técnico cualificado.
• ¡No coloque ningún objeto sobre el electrodoméstico ni lo cubra cuando esté en funcionamiento, ya que eso puede provocar un incendio!
• ¡Tenga cuidado, ya que la máquina de hacer pan se calienta cuando está en funcionamiento! Toque solo las asas del electrodoméstico y los botones de control. Si es necesario, utilice un trapo de cocina.
• Antes de retirar o colocar accesorios, deje que se enfríe el electrodoméstico y desenchúfelo.
• No mueva la máquina de hacer pan si el pan contiene ingredientes o líquidos calientes.
• ¡Evite todo contacto con las palas de amasar giratorias durante la operación de amasado, ya que se pueden producir lesiones!
• Detenga la máquina utilizando el interruptor On/Off, y luego desenchúfela de la toma de red.
• Para desenchufarla, agarre del enchufe, no tire del cable de red.
• Por razones de seguridad, desenchufe el electrodoméstico cuando no se esté

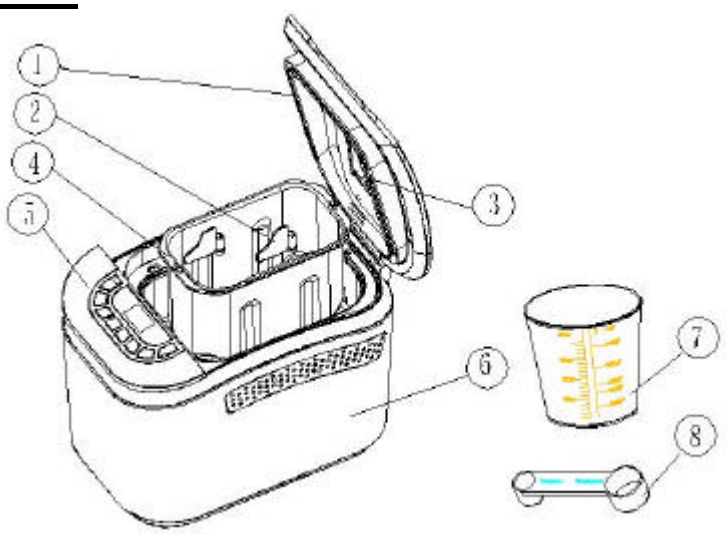
utilizando y antes de proceder a su limpieza.
• No utilice la máquina de pan para almacenar comida.

Limpieza
• ¡No sumerja la máquina de hacer pan en agua ni en cualquier otro líquido, ya que eso puede producir un shock eléctrico!
• No limpie la máquina con una esponja abrasiva.
• Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que hayan sido instruidos en el uso del equipo por una persona responsable de su seguridad o que lo hagan bajo su supervisión.
• Debe vigilarse a los niños para evitar que jueguen con el electrodoméstico.

CONTENIDO DEL EMBALAJE

Manual de instrucciones
Taza de medir
Cuchara de medir (tamaño té y tamaño de servir)

CARACTERÍSTICAS

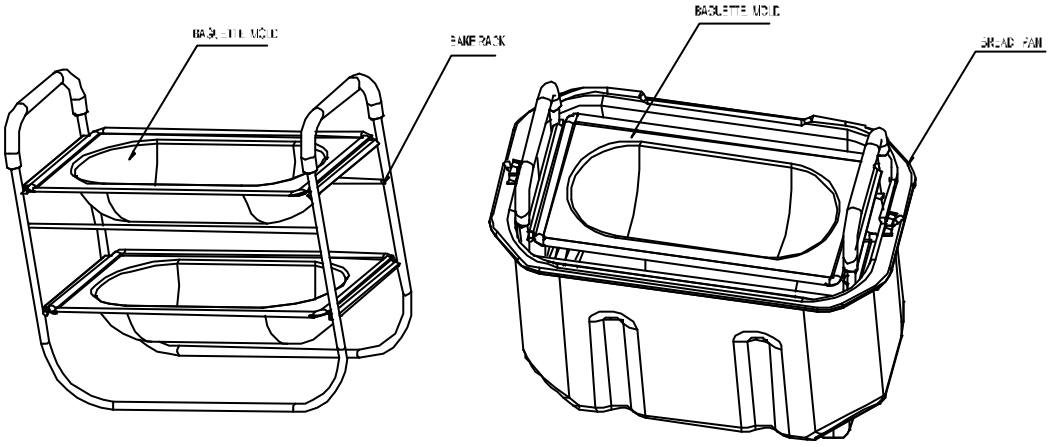


(1). Tapa de la unidad
(2). Dos palas de amasar

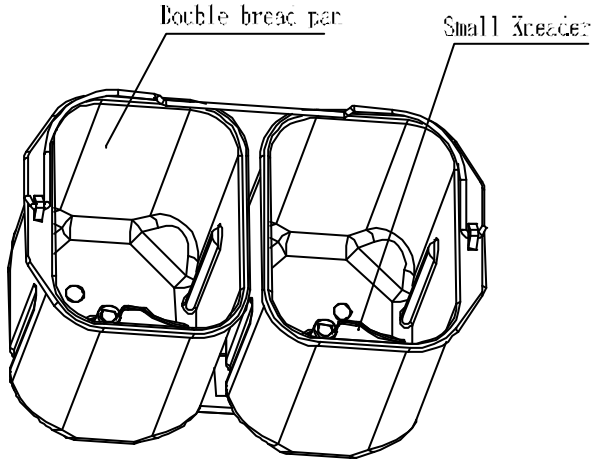
(3). Visor
(4). Cazo para el pan
(5). Panel de control
(6). Cuerpo
(7) Tazas de medida
(8) Cucharas de medir (tamaño té y tamaño de servir)

3. Accesorios

Puede utilizar los accesorios que se indican abajo. Utilice únicamente los accesorios que se suministran, el molde para barra de pan y el cazo doble para el pan.



BAGUETTE MOLD = MOLDE PARA BARRA DE PAN
BAKE RACK = ESTANTERÍAS DE HORNO
BREAD PAN = CAZO PARA EL PAN



DOUBLE BREAD PAN = CAZO DOBLE PARA EL PAN
SMALL KNEADER = BATIDOR PEQUEÑO

El molde para barra de pan y la estantería de horno se utilizan para hornear barras de pan. Si elige el programa “Baguette” (barra de pan”), una vez que suba la masa puede separarla para formar ‘mini-barras' y colocarlas en el cazo para pan.
El doble cazo para pan se utiliza para hornear dos pequeños panes de molde.
Seleccione el programa:
White bread (Pan blanco), French bread (Baguette), whole wheat bread (pan integral), cakes (bizcochos) etc ...

Instrucciones de uso de la máquina para hacer pan
La máquina para hacer pan está diseñada únicamente para uso doméstico.

No utilice la máquina para hacer pan en exteriores. Utilice únicamente los accesorios recomendados por el fabricante. Unos accesorios no recomendados pueden dañar el electrodoméstico.

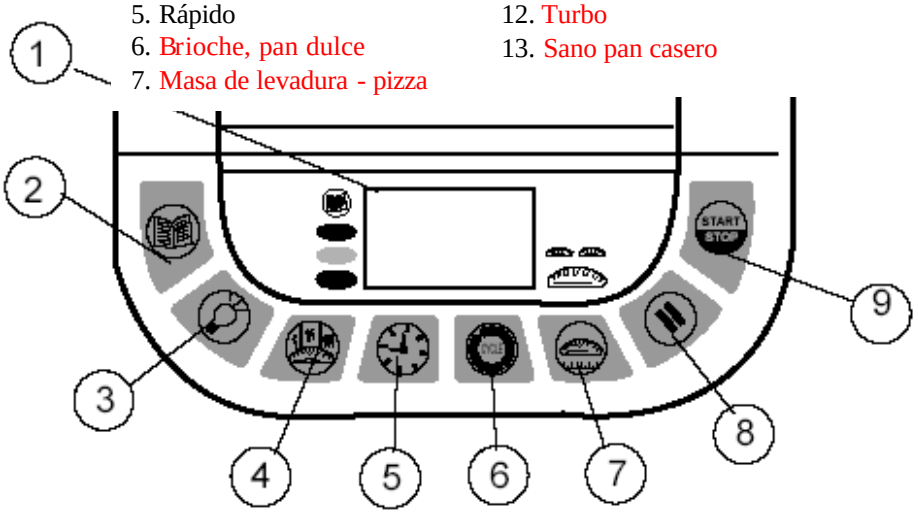
Antes de utilizar la máquina para hacer pan por primera vez
Desecho de los materiales del embalaje
Desembale el electrodoméstico y deseche los materiales del embalaje de acuerdo con las normativas de desecho y reciclado.
Primera limpieza
Frote el cazo para el pan, las palas de amasar y la superficie exterior de la máquina para hacer pan con un paño suave limpio y húmedo. No utilice esponjas abrasivas ni detergente en polvo. Retire del panel de control la lámina protectora.

Características
Puede utilizar la máquina para hacer pan de acuerdo con sus gustos y necesidades.
• Puede elegir entre 13 programas de horneado diferente.
• Puede utilizar masas de bizcocho preparadas.
• Puede batir la masa y hacer barras pequeñas de pan.
• Puede hacer mermelada y pasteles.

PANEL DE CONTROL

Puede utilizar la máquina para hacer pan de acuerdo con sus gustos y necesidades.

1. Plan blanco
2. Baguette
3. Pan integral
4. Pastel
5. Rápido
6. Brioche, pan dulce
7. Masa de levadura - pizza
8. Mermelada
9. Hornear
10. Bizcocho
11. mini baguettes
12. Turbo
13. Sano pan casero



(1.) Pantalla LCD

(a). Selección del peso de pan
Grande 1.300 g Pequeño 2x500 (1.000 g)

(b). Tiempo restante de horneado en minutos y duración del programa
Para seleccionar el grado de tostado de la corteza

(c). Selección del grado de tostado de la corteza de pan
Ligero, Medio, Oscuro

(d). Número de programa seleccionado

(e). Luz indicadora del programa “U”

(2). Programa

Seleccione el programa deseado de horneado. El número de programa y el correspondiente tiempo de horneado aparecen en la pantalla LCD.

Importante:

Cuando pulse un botón, se emite un pitido a menos que la máquina de hacer pan esté en funcionamiento.

(3). Luz

Pulse el botón "Luz". El cazo de pan se iluminará durante 1 minuto.

(4). Grado de tostado

Seleccione el grado de tostado de la corteza (ligero/medio/oscuro). Pulse el botón "Color" varias veces hasta que se muestre el grado de tostado deseado. El grado de tostado de la corteza no puede seleccionarse en los programas Mermelada, Masa y Postres…

(5). Comienzo retardado

Programa de horneado.

Mantenga pulsado el botón para obtener tiempos de retardo en intervalos de 10 minutos.

(6). Ciclo

Pulse el botón "Ciclo" para seleccionar el tiempo de horneado en cada etapa: amasado, subida del volumen, horneado y calentamiento, para personalizar el estilo del pan.

(7). Tamaño del pan

Seleccione el peso bruto del pan (Grande 1.300 g, Pequeño 1.000 g). Pulse el botón hasta que aparezca en la pantalla el peso deseado del pan.

Nota:

El valor predeterminado después de conectar la unidad es Grande (1.300 g). La selección de tamaño de pan no puede utilizarse en los programas 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11 y 12.

(8). Pausa

Pulse el botón "Pausa"; la duración dejará de parpadear en la pantalla y parpadearán los dos puntos ":". El programa quedará detenido. Pulse el botón "Pausa" para que el programa continúe. El electrodoméstico continuará automáticamente con el programa si transcurren 10 minutos en modo de pausa de programa.

(9). On/Off

Para comenzar o detener el funcionamiento o para cancelar un **comienzo retardado**. Para detener la máquina y borrar los ajustes, pulse el botón "**Start/Stop**" durante unos 2 segundos hasta que la máquina emita un pitido largo.

Nota:

No pulse el botón On/Off si lo único que desea es comprobar cómo se está horneando el pan.

(10). Número de programa

El número de programa se muestra en la esquina superior izquierda de la pantalla LCD.

Función de memoria

Si se produce un corte de energía eléctrica de hasta de 10 minutos de duración, los ajustes del electrodoméstico se mantienen almacenados y el ciclo comienza de nuevo, al reponerse la tensión, en el punto en el que se ha detenido. Sin embargo, esto no

sucede cuando cancela o termina el proceso de horneado pulsando el botón “Start/Stop" durante 2 segundos.

Visor
Mirando a través de la ventana del visor puede comprobar el proceso de horneado.

ANTES DE HORNEAR

Para confeccionar pan de una manera satisfactoria, tenga en cuenta los siguientes factores:

Ingredientes

• Retire el cazo de la máquina antes de añadir los ingredientes.
• Añada siempre los ingredientes en el cazo del pan en el orden indicado.
• Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente para mantener la fermentación óptima de la levadura.
• Mida las cantidades de los ingredientes con precisión. Incluso una minúscula diferencia en las cantidades especificadas en las recetas puede afectar a los resultados del horneado.

Nota
Nunca utilice cantidades mayores que las especificadas. Demasiada masa puede hacer que el cazo desborde y la masa entre en contacto con los elementos calefactores, provocando un fuego.

PARA SELECCIONAR UN PROGRAMA

Seleccione el programa deseado pulsando el botón “Pro …”. En la pantalla LCD se mostrará el número de programa correspondiente. El tiempo de horneado depende de la combinación de programas seleccionados. Véase “Duración del programa”.

Programa 1: Plan blanco
Para pan mixto y blanco que está compuesto principalmente por flor de harina o centeno.

Programa 2: Baguette
Para panes ligeros hechos de harina fina. El pan tiene una corteza crujiente. El horneado no puede hacerse para recetas que necesitan mantequilla, margarina o leche.

Programa 3: Pan integral
Adecuado para panes que necesitan fases más largas de amasado y de subida (por ejemplo, flor de harina y centeno). El pan será más compacto y pesado.

Programa 4: Pastel

Amasado, subida y horneado para hacer un pastel.

Programa 5: Rápido

Amasado, subida y horneado, pero la subida se realiza con levadura.

Programa 6: Brioche

Para brioches o pan de leche con aditivos como pasas, frutas secas y chocolate. La fase de subida es larga, lo que hace que el brioche sea más ligero y poroso.

Programa 7: Masa - pizza

Para preparar la masa. En este programa no hay horneado.

Programa 8: Mermelada

Para hacer mermelada.

Programa 9: Solo horneado

Para hornear más en caso de que el pan no se haya hecho suficientemente. En este programa no hay amasado ni reposo. El pan se mantendrá caliente durante cerca de una hora después del horneado. Esto evita que el pan se humedezca demasiado.

Programa 10: Bizcocho

Para hornear bizcochos.

Programa 11: Baguettes mini

Para hornear mini baguettes. Prepare primero la masa, separe luego la masa en mini baguettes y hornéela.

Programa 12: Turbo

Amasado, subido y horneado más rápidos.

Programa 13: Pan sano "casero"

Programa personalizado para su pan sano que "no contiene gluten ni sal, y es rico en Omega-3 y Bio ...". Este programa le permite personalizar su pan ajustando la duración de cada etapa desde amasado, subida, horneado y mantenimiento del pan caliente.

• Para terminar prematuramente una función, pulse el botón "**Start/Stop**" durante unos 2 segundos hasta que la máquina emita un pitido. Desenchufe la unidad de la toma de red para apagarla.

Con los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 13 y 14, puede añadir ingredientes, como fruta, cuando se emite un pitido.

Si ajusta el temporizador para un comienzo retardado, puede añadir todos los ingredientes en el cazo al comienzo. En este caso, los ingredientes deben cortarse en trozos pequeños.

AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

El temporizador le permite atrasar el momento de comienzo del horneado.

Si no quiere que la máquina comience inmediatamente, utilice este botón para ajustar el momento de comienzo.

Debe seleccionar el tiempo pulsando el botón "**Time**". Tenga en cuenta que el tiempo

total debe incluir el tiempo de horneado del programa. Por lo tanto, cuando transcurra el tiempo seleccionado, el pan estará listo para servirse. En primer lugar seleccione el programa y el grado de tueste de la corteza, y luego pulse "**Time**" para aumentar el tiempo en intervalos de 10 minutos. El retardo máximo es de 13 horas.

Ejemplo: Suponga que son las 8.30 pm y quiere tener preparado su pan para la mañana siguiente a las 7.00 am, es decir, 10 horas y 30 minutos más tarde.

Seleccione el menú, grado de tueste, tamaño de pan y pulse el botón "**Time**" hasta que se muestre en la pantalla LCD "10:30". Pulse luego el botón "**Start/Stop**" para activar el comienzo retardado. La luz indicadora delantera se enciende y en la pantalla LCD se muestra la cuenta hacia abajo. El pan estará preparado a las 7 am. Si no quiere servir el pan inmediatamente, se activará la función de mantenimiento caliente durante 1 hora.

PAUSA

Una vez que comienza el proceso, puede pulsar el botón "Pausa" para detenerlo en cualquier momento. El proceso quedará en pausa, pero el ajuste está almacenado y en la pantalla LCD parpadeará el tiempo restante. Pulse el botón "Pausa" para continuar.

Nota

No utilice el temporizador cuando use ingredientes frescos como huevos, leche, crema o queso.

HORNEADO DE PAN

Preparación

Observe las instrucciones de seguridad que se proporcionan en este manual. Coloque la máquina de hacer pan sobre una superficie plana y sólida.

Nota

La máquina de hacer pan puede contener un máximo de 1.300 g de harina y levadura. No coloque más que estas cantidades en el cazo.

(1). Retire de la unidad el cazo para el pan.

(2). Coloque las palas de amasar en los ejes del cazo para pan, asegurándose de que están firmemente sujetos.

(3). Coloque los ingredientes de su receta, en el orden indicado, en el cazo de pan. Primero coloque líquido, añada luego el azúcar, sal, harina y, por último, la levadura.

Nota

Asegúrese de que la levadura no entra en contacto con sal o con líquidos.

(4). Coloque el cazo en la máquina y asegúrese de que está en la posición correcta.

(5). Cierre la tapa de la máquina.

(6). Enchufe la máquina en la toma de red. Se oirá un pitido y la pantalla mostrará el número de programa y el tiempo normal del Programa 1.

(7). Seleccione su programa con el botón “Programa”. Cada vez que pulse el botón, la máquina emitirá un pitido.
(8). Seleccione el grado de tostado del pan. El indicador de la pantalla muestra la selección realizada entre Ligero, Medio y Oscuro.
(9). Ahora tiene la oportunidad de ajustar el temporizador de final del programa con la función temporizador. Puede retardarlo hasta 13 horas como máximo.

Para comenzar un programa

Comience el programa utilizando el botón “Start/Stop”.
El programa se llevará a cabo en varias etapas. Puede seguir estos pasos del programa mirando a través de la ventana del visor de la máquina para hacer pan. Ocasionalmente, puede formarse condensación en la ventana del visor cuando se está horneando. La tapa de la máquina de hacer pan puede abrirse durante el amasado.

Nota

No abra la tapa de la máquina mientras se está horneando el pan, ya que el pan puede desinflarse.

Para terminar un programa

Una vez terminado el horneado, la máquina emite un pitido y la pantalla muestra 0:00. Al finalizar el programa, la máquina se pone automáticamente en modo de calentamiento durante un tiempo de hasta 60 minutos. En este modo, el aire caliente circula por el interior de la unidad. Puede detener antes la función de calentamiento manteniendo pulsado el botón "Start/Stop" hasta que suene un pitido.

Precaución

Antes de abrir la tapa de la unidad, desenchúfela de la toma de red. ¡Cuando no se esté utilizando, la máquina debe estar desenchufada!

Para retirar el pan

Al retirar el pan del cazo para el pan, utilice siempre las asas del cazo y use guantes. Mantenga el pan en ángulo sobre la rejilla y agite suavemente hasta que el pan se deslice hacia fuera del cazo. Si el pan no sale fuera del cazo y se pega a las palas de amasar, retire con cuidado las palas de amasar utilizando el instrumento apropiado que se suministra.

Nota

No utilice objetos de metal que podrían rallar el revestimiento antiadherente. Una vez retirado el pan, ponga a remojo el cazo para el pan en agua con jabón para facilitar la retirada de las palas de amasar.

Advertencia

Retire las palas de amasar después de amasar por última vez la masa; el pan permanecerá completo e intacto cuando saque el cazo.

• Pulse brevemente el botón “Start/Stop” para detener el proceso de horneado y desconecte la máquina de la toma de red.
• Abra la tapa de la máquina y retire el cazo para el pan. Puede retirar la masa con las manos harinosas y sacar la hoja de amasar.
• Vuelva a colocar la masa y cierre la tapa de la máquina.
• Vuelva a enchufar la máquina y pulse el botón “Start/Stop”. El programa continuará horneando.
Deje que el pan se enfríe durante 15 a 30 minutos antes de servirlo.
Antes de cortar el pan, asegúrese de que se han retirado del pan las palas de amasar.

Advertencia
No intente hacer funcionar la máquina antes de que se haya enfriado completamente.
Si en la pantalla se muestra “HH” una vez que ha comenzado el programa, significa que la temperatura interna es demasiado elevada. Por lo tanto, debe detener inmediatamente el programa y desenchufar la máquina de la toma de red. Abra luego la tapa y deje que la máquina se enfríe completamente antes de volver a utilizarla.
Si en la pantalla se muestra “LL” una vez que ha comenzado el programa, significa que la temperatura interna es demasiado baja. En ese caso, debe colocar la máquina de hacer pan en un lugar en el que la temperatura ambiente sea más elevada.
Si se muestra “EE0” en la pantalla después de pulsar el botón "Start/Stop", hay un problema con el circuito del sensor de temperatura. Haga que un técnico cualificado compruebe el circuito del sensor. Si la pantalla muestra “EE1", eso significa que el sensor de temperatura está en cortocircuito.

TIEMPOS DE PROGRAMAS Y HORNEADO

Importante:

La máxima cantidad de pan es 1.300 g. Consulte en el LIBRO DE RECETAS PARA HACER PAN las cantidades máximas de harina y levadura que hay que utilizar.

TIEMPOS DE PROGRAMAS

Programa elegido / Ciclos	1. Plan blanco		2 . Baguette		3 . Pan integral		4 . Pastel	5. Rápido	6. Brioche, pan dulce		7. Pizz
	1.300 g	1.000 g	1.300 g	1.000 g	1.300 g	1.000 g	1:50	2:10	1.300 g	1.000 g	1:30
	3:00	2:55	3:50	3:40	3:40	3:32			3:00	2:58	
AMASADO 1	10	10	18	16	10	9	6	10	10	10	20
SUBIDA 1	20	20	40	40	25	25	5	10	15	15	N/A
AMASADO 2	15	15	22	19	20	18	10	10	15	15	N/A
SUBIDA 2	25	25	30	30	35	35	N/A	0	32	32	30
SUBIDA 3	45	45	50	50	65	65	N/A	30	40	40	40
HORNEADO	65	60	70	65	65	60	80	70	68	66	N/A
CALENTADO	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	N/A
TIEMPO DE RETARDO	13 h	13 h	13 h	13 h	13 h	13 h	N/A	N/A	13 h	13 h	13 h
AÑADIENDO FRUTA	2:20	2:15	2:40	2:35	2:55	2:50	1:34	1:45	2:25	2:20	N/A

Programa elegido / Ciclos	8. Mermelada	9. Masa de levadura - pasta	10. Bizcocho	11. mini baguettes	12. Turbo		13. Sano pan "casero"
	1:20	0:10	1:38	2:03	1.300 g 1:40	1.000 g 1:30	3:00
AMASADO 1	15	N/A	13	5	10	10	6-14 min
SUBIDA 1	N/A	N/A	N/A	3	N/A	N/A	20-60 min
AMASADO 2	N/A	N/A	N/A	17	5	5	5-20 min
SUBIDA 2	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	5-120 min
SUBIDA 3	N/A	N/A	25	55+1	33	28	0-120 min
HORNEADO	45	10-60	60	42	52	47	0-80 min

CALENTADO	REPOSO 20	60	60	60	60	60	0-60 min
TIEMPO DE RETARDO	N/A	13 h	N/A	N/A	N/A	N/A	13 h
AÑADIENDO FRUTA	N/A	N/A	N/A	N/A	1:28	1:18	26 min

INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO

Limpieza y mantenimiento

Advertencia

Desenchufe la máquina de la toma de red y espere a que se enfríe antes de proceder a su limpieza. Proteja la máquina para hacer pan de cualquier salpicadura de agua y de la humedad, ya que eso podría producir una descarga eléctrica. Siga las instrucciones de seguridad.

Importante

Las piezas y accesorios de la máquina no deben lavarse en un lavavajillas.

Cuerpo, tapa y cazo para el pan

Retire todos los ingredientes que se hayan acumulado en el interior del cazo, utilizando un trapo húmedo o una esponja blanda ligeramente humedecida. Frote el cuerpo y la cubierta con el trapo o la esponja. Asegúrese de que las zonas interiores estén completamente secas. Para facilitar la limpieza, retire la tapa:

• Abra la tapa de la unidad e inclínela el ángulo apropiado para poder retirarla.

• Saque la tapa de las bisagras.

• Cuando vuelva a colocar la cubierta, introduzca el lado de la tapa con el vástago en las aberturas de las bisagras.

Cazo para el pan y palas de amasar

Las superficies de los cazos para el pan y las palas de amasar tienen un revestimiento antiadherente. No utilice para su limpieza detergentes abrasivos, detergentes en polvo o cualquier objeto que pueda rayar la superficie. La humedad y el vapor pueden producir con el tiempo algunos cambios en la apariencia de algunas piezas de la máquina. Sin embargo, esto no disminuye la calidad ni el rendimiento funcional de la máquina. Antes de la limpieza, retire los cazos para el pan y las palas de amasar del cazo. Frote las superficies externas del cazo para el pan con un trapo húmedo.

Importante

No sumerja los cazos para el pan en agua ni en ningún otro líquido. Limpie el interior del cazo de pan con agua caliente con jabón. Si sus palas de amasar tienen ingredientes incrustados que son difíciles de retirar, llene el cazo con agua caliente y

téngalo a remojo durante 30 minutos aproximadamente. Si el eje está enganchado, puede limpiarlo con una cuchara de madera. No utilice ningún tipo de sustancia química o solvente para limpiar la máquina.

GUÍA PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

¿Qué debo hacer si la pala de amasar queda enganchada dentro del cazo después de hornear el pan?	Vierta agua caliente en el cazo para el pan y gire la pala de amasar para eliminar los ingredientes incrustados.
¿Qué sucede si el pan horneado se deja dentro de la unidad?	La función de mantenimiento del calor asegura que el pan se mantiene caliente durante 1 hora, y está protegido contra la humedad. Si el pan permanece dentro de la unidad más de una hora, puede que se humedezca.
¿Pueden lavarse los cazos para el pan en un lavavajillas?	No. Lave a mano los cazos y las palas de amasar.
¿Por qué no se mezcla adecuadamente la masa cuando la máquina está funcionando?	Asegúrese de que el cazo para el pan y las palas de amasar están colocadas correctamente.
¿Qué debo hacer si la pala de amasar queda enganchada en el pan?	Retire la pala de amasar con el instrumento adecuado que se suministra.
¿Qué sucede si se corta la energía eléctrica mientras se esté ejecutando un programa en la máquina?	En caso de un corte de energía de hasta 10 minutos, la máquina continuará el programa hasta el final cuando se reponga la energía.
¿Cuánto se tarda en hornear el pan?	Consulte los Tiempos de los programas.
¿Qué tamaño de pan puedo hornear?	Con el cazo grande de pan se puede hornear una cantidad

	máxima de pan de 1.300 g.
¿Por qué no puedo utilizar el temporizador con leche fresca?	Los productos frescos, como leche o huevos, pueden hervir si permanecen demasiado tiempo en la unidad.
Las pastas añadidas se aplastan en la máquina.	Para evitar que ingredientes como fruta o frutos secos se aplasten, añádalos a la masa cuando suene el pitido.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión de red: 230 V ~ 50 Hz
Potencia: 1.320 W

Consumo en espera (standby) 0,86 W

AVISO DE EXENCIÓN DE GARANTÍAS

Los componentes de hardware son actualizados de forma regular y debido a esto algunas de las instrucciones, especificaciones e ilustraciones de este documento pueden ser ligeramente diferentes a los del producto adquirido en particular. Todos los artículos ilustrados en esta guía son sólo referencias y pueden no ser idénticos al producto adquirido. Las descripciones de este manual no proporcionan derecho legal alguno.

MARCAS REGISTRADAS

CARREFOUR HOME es una marca registrada de Carrefour group. Todos los otros nombres de empresas son marcas, marcas registradas o marcas de servicios de sus propietarios respectivos.

RECICLAJE

Este aparato está identificado con el símbolo de clasificación selectiva referente a los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEES).
Esto significa que este producto deberá desecharse en un sistema de recogida selectiva conforme a lo dispuesto por la Directiva europea 2002/96/CE, para que sea reciclado o desmantelado de forma apropiada y reducir cualquier impacto negativo sobre el medioambiente.
Si desea obtener información complementaria al respecto, póngase en contacto con sus autoridades locales o regionales.

Aquellos productos electrónicos que no se hayan sometido a una clasificación selectiva son potencialmente peligrosos para el medioambiente y la salud humana debido a la presencia de sustancias nocivas que contienen.
Peso neto: 7530g

Recetas de pan saludable
Programa 13
Máquina para hacer pan HBM814_9

- Pan sin gluten

Preparación de harina fina de maíz sin gluten (la lista de ingredientes se indica en la caja; agua, levadura, aceite)

Programa para el ciclo “Casero”:

- amasado: 8 minutos
- crecimiento de la masa: 20 minutos
- amasado 2: 10 minutos
- crecimiento de la masa 2: 35 minutos
- horneado: 1h 05’

TOTAL: 2h 18’

- Pan rico en Omega 3: pan de nueces

Para una barra de pan de 600 g:

- 200 ml de agua
- 1 cucharada de mesa de aceite de nuez
- 1 cucharada de té de zumo de limón
- 350 g de harina T80 (harina de trigo semi-integral)
- 1 cucharada de mesa de levadura de panadería
- 1 cucharada de té de sal
- 1 cucharada de té de azúcar
- 50 g de nuez sin cáscara

Verter primero el líquido (agua, aceite y zumo de limón), y luego la mitad de la harina, la sal y la harina restante. Poner finalmente la levadura en una esquina y el azúcar en el extremo opuesto, y luego las nueces sin cáscara.

Duraciones del programa para el ciclo “Casero”:

- amasado: 10 minutos
- crecimiento de la masa: 20 minutos
- amasado 2: 15 minutos
- crecimiento de la masa 2: 25 minutos
- crecimiento de la masa 3: 45 minutos
- horneado: 60 minutos

TOTAL: 2h 55’